

# IZAKAYA JUL

Att samlas traditionsenligt med vänner och kollegor inför jul är alltid ett välkommet inslag. Vi dukar vi upp TAKs japanska tolkning av ett julbord. Detta med nordiska råvaror men med ett starkt inslag av japanska smaker och tekniker.



“traditionsenligt, inte  
traditionellt”

Vi serverar ett sittande “julbord” som delas av dig och ditt sällskap.

Som alltid finns ett brett dryckessortiment med sake, vin och japansk hantverksöl tillgängligt.

Boka via vår hemsida [www.tak.se](http://www.tak.se) eller genom att maila oss på [events@tak.se](mailto:events@tak.se)

**TAK**  
STOCKHOLM | OSLO

## MENY 795

### SNACKS

Ostron  
Ostron, ponzu, gurka

Edamame  
Edamamebönor, kimchisesam

### FÖRSTA SERVERING

Makirulle  
Skagen, pepparrot, löjrom, dill

Sashimi  
Rökt laxsashimi, yuzu, wasabi, gurka

Tartar  
Bifftartar misomajonnäs,  
inlagd schalottenlök,  
shiso, wasabikrisp

Tsukemono  
Syrade grönsaker

Ägg  
Sojamarinerat ägg, ponzu, rostad sesam

### ANDRA SERVERING

Fläsk  
Steam bun, fläskside, salladslök- och  
ingefärelish, pickles, sallad, ris

### DESSERT

Castellakaka  
Matcha, vit choklad

### KAFFEGODIS

Praliner



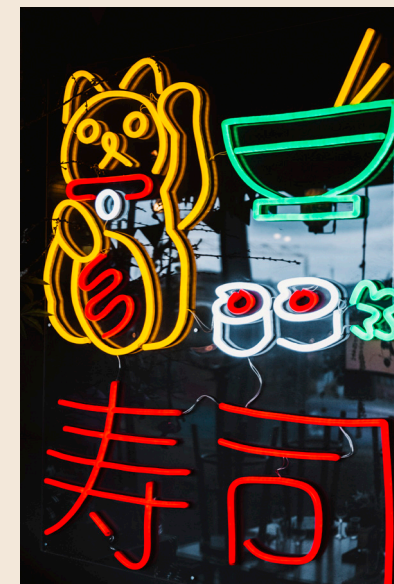
## DRYCKESPAKET 595

“Varm sake”

2022 Schloss Neuweier Robert Schätzle,  
Riesling Alte Reben, Rheingau, GER

2023 Cristian Boffa, Barbera d'Alba,  
Piemonte, ITA

Umeshu



TAK  
Brunkebergstorg 2-4  
111 51 Stockholm

TELEFON  
+46 (0)8 58 722 080  
MAIL: [events@tak.se](mailto:events@tak.se)